

Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2014



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Georges Vernay** en général.

Commentaires sur ce **Pied de Samson 2014** du **domaine Georges Vernay** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *What continues to be a smoking value in Viognier (it's basically a mini Condrieu), the 2014 Viognier VDP le Pied de Samson comes from vines just outside of the Condrieu appellation, just behind the estate (which in the past were classified as Condrieu); it was raised in a combination of stainless steel and oak tanks. Bottled in April of this year, it offers beautifully clean, classy notes of crisp peach, white flowers and apricot. Balanced, medium-bodied, supple and forward, it's geared for near term drinking and will dish out plenty of pleasure over the coming year or two.*

Fiche technique rédigée par le domaine sur ce **Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2014** :

En référence à une légende du pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

Caractéristiques : 100 % viognier (âge moyen 20 ans) situé sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOP Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° - 13°) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débouillage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines. Elevage en cuve bois sur lies fines, 6 mois.

Production annuelle : 10 000 bouteilles.

Inutile d'attendre pour le déguster !

Description brève du produit :

5 ans plus tôt, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée... résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel. 90/100 Parker.